ESP-PENIT. MARIO M.ALBUQUERQUE

Estudo Técnico Preliminar 22/2026

1. Informações Básicas

[Este documento é sigiloso | Justificativa: sigilo dos valores das propostas no pregão eletrônico é crucial para garantir a competitividade e a imparcialidade do processo]

Número do processo: 006.00313105/2026-12

2. Descrição da necessidade

Considerando o término dos contratos vigentes de fornecimento de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS na data de 31 de agosto de 2026 do Complexo Penal I de Franco da Rocha, composto pela Penitenciária " Mário de Moura e Albuquerque" e Penitenciária " Nilton Silva" , criado com o advento da Resolução SAP nº 128, de 26 de dezembro de 2024, existe a necessidade do início do processo para a aquisição dos GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS para consumo no período de setembro a dezembro de 2026, pois além dos servidores e sentenciados do referido Complexo, tambem é fornecido alimentação para consumo no CDP de Jundaí, CDP de Franco da Rocha e Penitenciária " José Aparecido Ribeiro" de Franco da Rocha.

Considera-se que sem a referida aquisição, é impossivel a elaboração das refeições, podendo ocasionar transtornos para a Administração Pública.

A aquisição dos GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS , é imprescindível para a execução diário de refeições . Esta medida é vital para garantir a qualidade e regularidade das refeições, atendendo às necessidades nutricionais dos detentos e assegurando condições adequadas de trabalho.

A obrigatoriedade do fornecimento adequado de alimentação é respaldada pelo Artigo 12 da Lei de Execução Penal (Lei nº 7.210/1984), que estipula que "o Estado fornecerá alimentação suficiente e vestuário ao preso." Assim, a compra do referido material é essencial para cumprir esta obrigação legal, garantindo o respeito aos direitos humanos e à dignidade dos detentos sob nossa custódia, evidenciando aos fundamentos do interesse público.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SERVIÇO DE FORMAÇÃO EDUCACIONAL, TRABALHO E CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL	WESLEY CARLOS FRAGOZO DUARTE

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação decorrente deste certame licitatório será formalizada mediante a emissão de Termo de Contrato, nos termos do artigo 95 da Lei 14.133 /2021.

Necessidade da Aquisição: A aquisição dos GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS é essencial para garantir o bom andamento do preparo de alimentação para os apenados e funcionários desta Unidade Prisional e Penitenciária " José Aparecido Ribeiro" de Franco da Rocha.

Local de Entrega: O contratado deverá realizar a entrega parcelada do material, conforme cronograma de entregas, no Complexo Penal I de Franco da Rocha, composto pela Penitencíária " Mário de Moura e Albuquerque" e Penitenciária " Nilton Silva" no endereço: Rodovia Edgard Maximo Zambotto, Km 44,5, Glebas - Franco da Rocha - SP.

Qualidade e Especificação: O contratado é responsável por garantir que o material entregue atenda à legislação específica sobre qualidade e especificações.

Responsabilidade de Fornecimento: O contratado deve fornecer diretamente o material solicitado, não podendo transferir essa responsabilidade para outra empresa ou instituição.

Condição dos Materiais: Os materiais fornecidos devem ser fabricados conforme as normas técnicas vigentes, de boa qualidade e com excelente aceitação no mercado.

Garantia: Não será exigida garantia.

Custos do Fornecimento: O contratado deverá arcar com todas as despesas diretas decorrentes do fornecimento dos materiais, sem qualquer ônus para o contratante.

Correção de Falhas: O contratado deverá corrigir, às suas próprias custas, quaisquer falhas verificadas, especialmente em casos de fornecimento em desacordo com as condições pactuadas.

Sustentabilidade na Produção: O contratado deve observar práticas de mitigação de impactos ambientais na produção e estar em conformidade com leis e resoluções que orientem a produção sustentável.

Considerações Ambientais, Sociais e Econômicas: A aquisição deve levar em conta as consequências ambientais, sociais e econômicas relacionadas ao projeto, uso de materiais não renováveis, fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços, uso, operação, manutenção, reutilização, opções de reciclagem e disposição. Além disso, os fornecedores devem estar capacitados para resolver essas questões ao longo de toda a cadeia de abastecimento.

5. Levantamento de Mercado

Pesquisa de Preços: A pesquisa para a aquisição dos itens foi conduzida pela Seção de Finanças e Suprimentos, utilizando o portal www. compras.gov. br. Este ambiente oferece diversas pesquisas disponíveis, facilitando a complementação de valores e a formação de preços de referência, visto que, fato este observado neste processo, os preços estão compostos de valores obtidos em licitações anteriores, realizados por outros órgãos e entidades públicas, refletindo não apenas os preços praticados no mercado, mas sobretudo os melhores preços para a administração, propiciando, evidentemente, obediência ao princípio da economicidade, otimizando o uso dos recursos públicos.

Concorrência e Economia: Destacamos que o mercado possui um número suficiente de fornecedores, o que garante a participação de diversas empresas. Essa concorrência é fundamental para a obtenção de melhores preços e para assegurar a economia de recursos públicos.

Considerando tratar-se de produto de consumo imediato, não há de se falar em ciclo de vida do objeto, mas tão somente preços versus qualidade, de modo a exprimir a vantajosidade para a administração.

A fim de cumprir as exigências estabelecidas pelo Decreto nº 68.017/2023, foram avaliadas as soluções disponíveis em mercado para o atendimento da demanda, com a análise em relação aos aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização.

No cenário apresentado, foram encontradas as seguintes soluções:

Solução 1: Realização de processo licitatório próprio

Solução 2: Adesão à Atas de Registro de Preços

Após a análise, conclui-se que a realização de processo licitatório próprio (Solução 1) se apresenta como a alternativa mais adequada à realidade do órgão

Essa escolha permite à Administração definir com precisão as especificações técnicas dos itens, os critérios de entrega e as condições contratuais, promovendo maior aderência às necessidades operacionais. Além disso, proporciona maior competitividade entre os fornecedores, o que pode resultar em melhores condições comerciais, tanto em termos de preço quanto de qualidade dos produtos ofertados.

Portanto, entende-se como mais viável e mais vantajosa, a abertura de procedimento licitatório próprio, observando os princípios da economicidade, eficiência, planejamento e seleção da proposta mais vantajosa, conforme estabelecido na Lei nº 14.133/2021

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na realização de processo licitatório próprio, por meio da modalidade de pregão eletrônico, visando à contratação de fornecedores para o fornecimento de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS para o Complexo Penal I de Franco da Rocha.

Essa abordagem permite à Administração Pública especificar com precisão os itens a serem adquiridos, contemplando critérios técnicos, padrões de qualidade, prazos de entrega e condições contratuais compatíveis com a realidade operacional do órgão. Por meio da licitação própria, é possível estruturar o edital de forma personalizada, considerando fatores como diversidade de materiais, local de entrega, frequência de fornecimento.

Além disso, essa modalidade promove a ampla concorrência entre os fornecedores, ampliando as chances de obtenção de propostas mais vantajosas do ponto de vista econômico, nos termos do art. 11 da Lei nº 14.133/2021. A seleção da proposta vencedora seguirá critérios objetivos, respeitando os princípios da isonomia, legalidade, impessoalidade, eficiência e economicidade.

Requisitos de Fornecimento:

Entrega e Localização: Os materiais devem ser entregue de forma parcelada, conforme cronograma de entregas, no endereço: Complexo Penal I de Franco da Rocha, Rodovia Edgard Maximo Zambotto, KM 44,5 - Glebas, Franco da Rocha - SP.

Qualidade e Especificações: Os materiais fornecidos devem ser fabricados conforme as normas técnicas vigentes, de boa qualidade e com excelente aceitação no mercado, além de serem observados as especificações do Termo de Referência

Responsabilidade do Contratado: Deve garantir a correção de quaisquer falhas às suas próprias custas, assegurando que todos os produtos estejam em conformidade com as condições pactuadas.

Sustentabilidade e Impactos Ambientais: O fornecedor deve aderir a práticas sustentáveis, mitigando impactos ambientais e seguindo as leis e resoluções pertinentes.

Oportunamente, consta no processo, o documento denominado " Matriz de Gerenciamento de Risco" contemplando a "Análise de Risco" em forma detalhada, buscando ao máximo as possibilidades de forças e fraquezas, prevendo inclusive as soluções viáveis.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Os quantitativos dos itens a serem adquiridos considera-se o quantitaivo de presos e servidores do Complexo Penal I de Franco da Rocha, composto pela Penitenciária " Mário de Moura e Albuquerque" e Penitenciária " Nilton Silva, além do CDP de Jundaí, CDP de Franco da Rocha e Penitenciária " José Aparecido Ribeiro" de Franco da Rocha, levando em conta o Cardápio Padrão SAP, de 23 de março de 2022, além da Resolução SOG de 23 de agosto de 2021, que alterou a Resolução SAMSP-16, de 09 de setembro de 1998 , tomando como referência o quantitativo utilizado para tornar-se como referência para compra para o período de setembro a dezembro 2026, sendo apresentado conforme quadro a seguir:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CÓDIGO SIAFISICO	CÓDIGO COMPRAS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL
1	FARINHA DE TRIGO,PRE MISTURA P/PAO FRANCES -TEXTURA: FINA,PARA PANIFICACAO; MATERIA PRIMA: PRE MISTURA PARA PAO FRANCES COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ACIDO FOLICO;COR: MELHORADOR PARA FARINHA EOUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS;QUALIDADE I: DEVENDO SE APRESENTAR LIMPA E SECA; QUALIDADE II: ISENTA DE INSETOS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS OU IMPROPRIOS; ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PRIMARIA SACO DE RAFIA;ACONDICIONAMENTO II: COM VALIDADE MINIMA DE 2 MESES NA DATA DA ENTREGA;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 08/05(MAPA), RDC 263/05, RDC 344/02, RDC 14/14 E SUAS ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO I: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;	1450328	242454	SACO 25 QUILOGRAMA	3.000
2	ARROZ, POLIDO, TIPO 1, LONGO FINO, ENRIQUECIDO C/VITAMINAS E MINERAIS -VARIEDADE: POLIDO, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS;CLASSIFICACAO: GRUPO BENEFICIADO, SUBGRUPO POLIDO, TIPO 1, CLASSELONGO FINO;ASPECTO: GRAOS INTEIROS;QUALIDADE: COM TEOR DE UMIDADE RECOMENDADA DE 14%, OBEDECENDOAOS LIMITES MAXIMOS DE TOLERANCIA DE IMPUREZAS;UMIDADE: MATERIAS ESTRANHAS, GRAOSMOFADOS, ARDIDOS E ENEGRECIDOS PARA ESTE SUBGRUPO;HIGIENICO SANITARIA: ISENTO DE INSETOS, CARUNCHOS, GORGULHOS E OUTRAS PRAGAS;ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO ATOXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, COMVALIDADE MINIMA DE 08 MESES NA DATA DA ENTREGA;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 06/09, RDC 14/14, RDC 259/02,RDC 360/03, PORTARIA 31 /98 E ALTERACOES;LEGISLACAO I: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;	5052572	458904	SACO 05 QUILOGRAMA	18.750

3	FEIJAO CARIOCA, GRUPO 1, TIPO 1 -VARIEDADE: CARIOCA;CLASSIFICACAO: GRUPO 1, CLASSE CORES, TIPO 1;SAFRA: NOVO;QUALIDADE: CONSTITUIDO DE GRAOS INTEIROS E SAOS; UMIDADE: COM TEOR DE UMIDADE RECOMENDADA DE ATE 14%;HIGIENICO SANITARIO: ISENTO DE MATERIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, GRAOS MOFADOS, ARDIDOS, GERMINADOS E CARUNCHADOS;ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO ATOXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM VALIDADE MINIMA DE 05 MESES NA DATA DA ENTREGA; LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO 6268/07, INSTRUCAO NORMATIVA 12/08, RDC 259/02, RDC 360/03;LEGISALCAO I: RDC 07/11 E ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;	120456	464533	SACO 1 QUILOGRAMA	45.000
04	CAFE TRADICIONAL,TIJOLINHO -CLASSIFICACAO: TORRADO E MOIDO, CONSTITUIDO DE CAFE ATE TIPO 8 NA CLASSIFICACAO OFICIAL BRASILEIRA-COB;CLASSIFICACAO II: BEBIDA VARIANDO DE MOLE ARIO, EXCLUINDO-SE O GOSTO RIOZONA;CLASSIFICACAO III: COM UM MAXIMO DE 20% DE DEFEITOS PRETOS, VERDES E ARDIDOS, E AUSENCIA DE GRAOS PRETOS-VERDES E FERMENTADOS;CLASSIFICACAO IV: ADMITINDO-SE GRAOS DE SAFRAS PASSADAS, ROBUSTA CONILLON;CLASSIFICACAO V: ROBUSTA CONILLON;CLASSIFICACAO VI: DESDE QUE O GOSTO NAO SEJA PRONUNCIADO E PREPONDERANTE;PONTO DE TORRA DO CAFE: PONTO DE TORRA MODERADAMENTE ESCURO A MEDIO CLARO;QUALIDADE GLOBAL DO CAFE: COM QUALIDADE GLOBAL ACEITAVEL MINIMA DE 4,5 PONTOS NA ESCALA SENSORIAL DE 0 A 10 DO LOTE ENTREGUE;GRAU DE IMPUREZA DO CAFE: IMPUREZAS (CASCAS E PAUS) EM G /100GMAXIMA DE 1%;UMIDADE DO CAFE: E UMIDADE EM G/100G MAXIMA DE 5%;LEGISLACAO DO CAFE: OBEDECENDO RESOLUCAO SAA-19, DE 05/04/2010;EMBALAGEM DO CAFE: COM EMBALAGEM PRIMARIA ALTO VACUO (TIJOLINHO) E EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPEL CARTAO;ROTULAGEM DO CAFE: ROTULAGEM IMPRESSA NA EMBALAGEM SECUNDARIA;ROTULAGEM I DO CAFE: NAO SENDO TOLERADA A PRESENCA DE ETIQUETA AUTO ADESIVACOM A DESCRICAO DO PRODUTO;VALIDADE DO CAFE: VALIDADE MINIMA NA DATA DA ENTREGA DE 15 MESES;LEGISLACAO: DEVENDO OBEDECER AS EXIGENCIAS DAS RES. SAA-28 DE 01/06/2007, RDC 277/05, RDC 259/02,RDC 07/11, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES;EXIGENCIA DE LAUDO: ELABORACAO DE LAUDO APOSA ENTREGA DO CAFE;	5668859	463594	PACOTE 0,5 QUILOGRAMA	11.250
05	LEITE UHT/UAT,INTEGRAL CAIXA CARTONADA - APRESENTACAO: INTEGRAL;TEOR DE GORDURA: TEOR DE MATERIA GORDA MINIMO DE 3%;EMBALAGEM: EMBALAGEM ESTERIL E HERMETICAMENTE FECHADA, CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELAO REFORCADO;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 370/97 (MAPA),RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO I: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;VALIDADE: COM VALIDADE NA DATA DE FABRICACAO DE 120 DIAS E VALIDADE MINIMA DE 90 DIAS NA DATA DA ENTREGA;	1484044	445995	Caixa com 01 litro	56.250
06	PREPARADO PO P/ REFRESCO, SABOR UVA -SABOR: SABOR UVA;COMPOSICAO: COMPOSTO DE ACUCAR, POLPA DE UVA EM PO, ACIDULANTE, AROMATIZANTE;COMPOSICAO I: ANTIUMECTANTE, REGULADORDE ACIDEZ, ESTABILIZANTE, CORANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS;COMPOSICAO II: ;EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM PRIMARIA FILMEPLASTICO RESISTENTE E ATOXICO;EMBALAGEM SECUNDARIA: ;VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 10MESES NA DATA DA ENTREGA;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 17/13(MAPA), INSTRUCAO NORMATIVA 37/14 (MAPA), DECRETO 6871/09;LEGISLACAO I: RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;	4591224	217799	PACOTE 01 QUILOGRAMA	7.000
07	BISCOITO C/SAL, TIPO AGUA -TIPO: TIPO AGUA;COMPOSICAO: COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, GORDURA VEGETAL, ACUCAR, AMIDO, EXTRATO MALTE;COMPOSICAO II: SAL, EMULSIFICANTE, MELHORADORES DE FARINHA E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS;ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PRIMARIA FILME BOPP METALIZADO HERMETICAMENTE FECHADO E ATOXICO;PESO: ;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO RDC 263/05, RDC360/03, RDC 12	1314610	333329	PACOTE 400 GRAMAS	800

	/01, RDC 259/02, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO I: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA;VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 5 MESES NA DATA DA ENTREGA;				
08	**BISCOITO DOCE S/RECHEIO TIPO MAISENA, EMBALAGEM INDIVIDUAL** - SABOR: TIPO MAISENA, EM EMBALAGEM INDIVIDUAL;COMPOSICAO: COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA C/FERRO E ACIDO FOLICO, ACUCAR, GORDURA VEGETAL;COMPOSICAO I: AMIDO, SAL, FERMENTO QUIMICO, AROMATIZANTE E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; COMPOSICAO II: ;EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM PRIMARIA FILME BOPP METALIZADO, ATOXICO E LACRADO, EMBALAGEM INDIVIDUAL, CONTENDO 2 UNIDADES;EMBALAGEM PRIMARIA I: PESANDO ENTRE 8 E 11 GRAMAS CADA;EMBALAGEM SECUNDARIA: ;VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 5MESES NA DATA DA ENTREGA;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 724/22, IN 161/22, RDC 727/22, RDC 711/22, RDC 429/20 E ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO I: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA;	4577256	605938	PACOTE 400 GRAMAS	800
09	FERMENTO QUIMICO, TIPO EM PO, EMBALAGEM LATA -TIPO: TIPO EM PO;COMPOSICAO: COMPOSTO DE PIROFOSFATO ACIDO DE SODIO;COMPOSICAO I: BICARBONATO DE SODIO, FOSFATO MONO-CALCIO;ACONDICIONAMENTO: ACONDICIONADO EM LATA HERMETICAMENTE FECHADA;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO CNNPA 38/77, RESOLUCAO 04/99, RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO I: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA;VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 145 DIAS NA DATA DA ENTREGA;	1294334	459586	EMBALAGEM 100 GRAMAS	200
10	CALDO DE CARNE, EM PO -SABOR: DE CARNE;APRESENTACAO: EM PO;COMPOSICAO: COMPOSTO DE SAL, AMIDO, GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE CARNE BOVINA, CEBOLA, ALHO, REALCADOR DE SABOR;COMPOSICAO I: E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; CARACTERISTICA SENSORIAL: COM COR, SABOR E AROMA PROPRIOS;EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA METALIZADA HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA; EMBALAGEM SECUNDARIA: ;VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA E DE 12 MESES NA DATADE FABRICACAO;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO RDC 276/05, RDC12/01, RDC 259/02, RDC 360 /03, RDC 14/14 E SUAS ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO I: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA;LEGISLACAO II: ;	4364627	339479	PACOTE 1 QUILOGRAMA	500
11	CALDO DE GALINHA, EM PO - SABOR: DE GALINHA;APRESENTACAO: EM PO;COMPOSICAO: COMPOSTO DE SAL, AMIDO, GORDURA VEGETAL, EXTRATO DE CARNE DE FRANGO, CEBOLA, ALHO, REALCADOR DE SABOR;COMPOSICAO I: E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; CARACTERISTICA SENSORIAL: COM COR, SABOR E AROMA PROPRIOS;EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA METALIZADA HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA; EMBALAGEM SECUNDARIA: ;VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA E DE 12 MESES NA DATADE FABRICACAO;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO RDC 276/05, RDC12/01, RDC 259/02, RDC 360 /03, RDC 14/14 E SUAS ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO I: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA;LEGISLACAO II: ;	339478	4364554	PACOTE 1 QUILOGRAMA	500
12	COLORIFICO EM PO -APRESENTACAO: EM PO;COMPOSICAO I: OBTIDO DE SEMENTES DE ESPECIMES GENUINOS;COMPOSICAO II: ;COR: COM COLORACAO VERMELHO INTENSO; ORGANOLEPTICAS: COM SABOR PROPRIO;HIGIENICO SANITARIA: ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS;ACONDICIONAMENTO I: EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO ATOXICO E LACRADO;ACONDICIONAMENTO II: EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADA;EMBALAGEM: ;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES;	1005170	463937	QUILOGRAMA	1.500

	LEGISLACAO I: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA;VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 7MESES NA DATA DA ENTREGA;				
13	FARINHA DE MANDIOCA TEMPERADA -APRESENTACAO: TEMPERADA, COMPOSTA DE OLEO VEGETAL,ALHO, SAL, COLORIFICO, CEBOLA, PIMENTA VERMELHA, PIMENTA REINO;COR: CEBOLINHA VERDE, AROMATIZANTE, REALCADOR DE SABORCOM ASPECTO, COR E SABOR PROPRIOS;HIGIENICO SANITARIAS: ISENTA DE INSETOS, MATERIAS ESTRANHAS, MOFO OU FERMENTACAO,DEVENDO SE APRESENTAR LIMPA E SECA;ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PRIMARIA FILMELAMINADO, METALIZADO E ESTAMPADO;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 263/05, RDC 259/02, RDC 360 /03, RDC14/14 E ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO I: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA; VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 07 MESES NA DATA DA ENTREGA;	4114299	244498	PACOTE 500 GRAMAS	2.700
14	FARINHA DE MILHO,TIPO BIJU –APRESENTACAO: TIPO BIJU,OBTIDA DO GRAODE MILHO TORRADO;COR: NA COR AMARELA, DEVENDO SE APRESENTAR LIMPA E SECA, COM UMIDADE MAXIMA DE 15%;HIGIENICO SANITARIA: ISENTA DE INSETOS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS OU IMPROPRIOS;ACONDICIONAMENTO: VALIDADE MINIMA DE 7 MESES NA DATA DA ENTREGA, EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO TRANSPARENTE E ATOXICO; LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO RDC 263 /05, RDC150/17, RDC 259/02, RDC360/03, RDC 14/14 E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; LEGISLACAO I: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA;	1461737	459015	SACO 1 QUILOGRAMA	4.900
15	FEIJAO PRETO, GRUPO 1, TIPO 1 -VARIEDADE: PRETO;CLASSIFICACAO: GRUPO 1, CLASSE PRETO, TIPO 1;SAFRA: NOVO;QUALIDADE: CONSTITUIDO DE GRAOS INTEIROS E SAOS; UMIDADE: COM TEOR DE UMIDADE RECOMENDADA DE ATE 14%;HIGIENICO SANITARIO: ISENTO DE MATERIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, GRAOS MOFADOS, ARDIDOS, GERMINADOS E CARUNCHADOS;ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO ATOXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, COM VALIDADE MINIMA DE 04 MESES NA DATA DA ENTREGA; LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO 6268/07, INSTRUCAO NORMATIVA 12/08, RDC 259/02, RDC 360/03;LEGISALCAO I: RDC 07/11 E ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;	120359	464552	SACO 1 QUILOGRAMA	3.000
16	MELHORADOR TRIPLA ACAO P/PANIFICACAO, EM PO - APRESENTACAO: EM PO;COMPOSICAO I: COMPOSTO DE AMIDO,ESTABILIZANTE POLISORBATO 80;COMPOSICAO II: ESTEAROIL-2-LACTIL DE SODIO, ACIDO ASCORBICO,ENZIMA ALFA AMILASE;PROPORCAO: DEVENDO O PRODUTO OBEDECER A PROPORCAO DE 0,5% P/P EM RELACAO A FARINHA; ACONDICIONAMENTO I: EMBALAGEM PRIMARIA APROPRIADA, LACRADA; ACONDICIONAMENTO II: EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO; VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 144 DIAS NA DATA DA ENTREGA;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 60/07 E ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO I: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETERMINADOS PELA ANVISA;	63258	467538	PACOTE 01 QUILOGRAMA	1.000
17	FARINHA DE TRIGO TIPO 1 -TEXTURA: TIPO 1;MATERIA PRIMA: FORTIFICADA COM FERRO E ACIDO FOLICO;COR: ;QUALIDADE I: SEM SOJA, AMENDOIM, AMENDOA, AVELA, CASTANHAS, NOZES, PISTACHE, LEITE E DERIVADOS;QUALIDADE II: ISENTA DE INSETOS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS/IMPROPRIOS; LIMPA E SECA, COM UMIDADE MAXIMA DE 15%; ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO TRANSPARENTE E ATOXICO; ACONDICIONAMENTO II: COM VALIDADE MINIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA; LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE; LEGISLACAO I: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;	6359078	460265	PACOTE 01 QUILOGRAMA	500

18	OREGANO EM FOLHAS SECAS - APRESENTACAO: EM FOLHAS SECAS;COMPOSICAO I: OBTIDO DE FOLHAS E TALOSDO ESPECIME GENUINO;COMPOSICAO II: ;COR: COM COLORACAO VERDE PARDACENTA;ORGANOLEPTICAS: ;HIGIENICO SANITARIAS: ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS;ACONDICIONAMENTO I: EMBALAGEM PRIMARIA EMBALAGEM PLASTICA ATOXICA E LACRADA;ACONDICIONAMENTO II: EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADA;EMBALAGEM: ;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 276/05, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES; LEGISLACAO I: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA;VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 12MESES NA DATA DA ENTREGA;	64440	463914	EMBALAGEM 500 GRAMAS	20
19	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO - CLASSIFICACAO: CONCENTRADO;COMPOSICAO: COMPOSTO DE TOMATE, SAL, ACUCAR;QUALIDADE: SEM PELE, SEM SEMENTES ECORANTES ARTIFICIAIS;HIGIENICO SANITARIAS: ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS;ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA EATOXICA;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 272/05, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO I: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA;VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 14MESES NA DATA DA ENTREGA;	35629	459670	LATA 350 GRAMAS	1.000
20	COCO RALADO - CLASSIFICACAO: PURO,PARCIALMENTE DESIDRATADO;PROCESSAMENTO: PROCESSO TECNOLOGICO ADEQUADO;QUALIDADE: COM UMIDADE MAXIMA DE 4% P/P E LIPIDIOS ENTRE 35% A 60%;HIGIENICO SANITARIAS: ISENTO DE IMPUREZAS,SUJIDADES E RANCO;ACONDICIONAMENTO I: COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA EMBALAGEM APROPRIADA;ACONDICIONAMENTO II: CAIXA DE PAPELAO;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO 272 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 E SUAS ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO I: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMINISTRATIVOS DETERMINADOS PELA ANVISA;	1292838	421669	QUILOGRAMA	50
21	LEITE CONDENSADO,INTEGRAL - COMPOSICAO: COMPOSTO DE LEITE INTEGRAL,ACUCAR E LACTOSE (TRADICIONAL);APRESENTACAO: DE CONSISTENCIA CREMOSA E TEXTURA HOMOGENEA;ACONDICIONAMENTO: VALIDADE MINIMA 10 MESES A CONTAR DA ENTREGA EMBALAGEM PRIMARIA ATOXICA, DEVIDAMENTE LACRADA EEMBALAGEM SECUNDARIA APROPRIADA;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 68/06(MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO I: ;VALIDADE: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;	1439367	464014	Embalagem 395 gramas	500
22	AMIDO DE MILHO - GERAL: PRODUTO AMILACEO EXTRAIDODO MILHO;ORGANOLEPTICO: COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS;QUALIDADE: COM UMIDADE MAXIMA DE 14%POR PESO;HIGIENICO SANITARIAS: ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; ACONDICIONAMENTO I: VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA, E EMBALAGEM PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA;ACONDICIONAMENTO II: EMBALAGEM SECUNDARIA ;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUCAO RDC NUMERO 263DE 22/09/05 ANVISA E ALTERACOES POSTERIORES; LEGISLACAO I: ;	6431615	432146	Embalagem 01 quilograma	100
23	MARGARINA COM SAL, TEOR DE LIPIDIOS ACIMA DE 60% - TIPO: COM SAL;TEOR DE LIPIDIOS: COM TEOR DE LIPIDIOS ACIMA DE 60%;COMPOSICAO: COMPOSTA DE OLEOS VEGETAIS, AGUA, LEITE, SAL;COMPOSICAO I: ESTABILIZANTE, CONSERVADOR, ACIDULANTE, AROMATIZANTE E	4595718	463699	Pote 500 gramas	500

	OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS;TRANSPORTE E CONSERVACAO: TRANSPORTADA E CONSERVADAA UMA TEMPERATURA NAO SUPERIOR A 16ºC;EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM PRIMARIA HERMETICAMENTE FECHADA EATOXICA;EMBALAGEM SECUNDARIA: EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADA;VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 5MESES NA DATA DA ENTREGA;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 372/97(MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC360/03, RDC 14 /14 E ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO I: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCEDIMENTOS ADM. DETER. PELA ANVISA E MAPA;				
24 COTA 25%	FARINHA DE TRIGO,PRE MISTURA P/PAO FRANCES -TEXTURA: FINA,PARA PANIFICACAO; MATERIA PRIMA: PRE MISTURA PARA PAO FRANCES COMPOSTO DE FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ACIDO FOLICO;COR: MELHORADOR PARA FARINHA EOUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS;QUALIDADE I: DEVENDO SE APRESENTAR LIMPA E SECA; QUALIDADE II: ISENTA DE INSETOS, ODORES OU SABORES ESTRANHOS OU IMPROPRIOS; ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PRIMARIA SACO DE RAFIA;ACONDICIONAMENTO II: COM VALIDADE MINIMA DE 2 MESES NA DATA DA ENTREGA;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 08/05(MAPA), RDC 263/05, RDC 344/02, RDC 14/14 E SUAS ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO I: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;	1450328	242454	SACO 25 QUILOGRAMA	1.000
25 COTA 25%	ARROZ, POLIDO, TIPO 1, LONGO FINO, ENRIQUECIDO C/VITAMINAS E MINERAIS -VARIEDADE: POLIDO, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS;CLASSIFICACAO: GRUPO BENEFICIADO, SUBGRUPO POLIDO, TIPO 1, CLASSELONGO FINO;ASPECTO: GRAOS INTEIROS;QUALIDADE: COM TEOR DE UMIDADE RECOMENDADA DE 14%, OBEDECENDOAOS LIMITES MAXIMOS DE TOLERANCIA DE IMPUREZAS;UMIDADE: MATERIAS ESTRANHAS, GRAOSMOFADOS, ARDIDOS E ENEGRECIDOS PARA ESTE SUBGRUPO;HIGIENICO SANITARIA: ISENTO DE INSETOS, CARUNCHOS, GORGULHOS E OUTRAS PRAGAS;ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO ATOXICO, HERMETICAMENTE FECHADO, COMVALIDADE MINIMA DE 08 MESES NA DATA DA ENTREGA;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 06/09, RDC 14/14, RDC 259/02,RDC 360/03, PORTARIA 31 /98 E ALTERACOES;LEGISLACAO I: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;	5052572	458904	SACO 05 QUILOGRAMA	6.250
26 COTA 25%	FEIJAO CARIOCA, GRUPO 1, TIPO 1 -VARIEDADE: CARIOCA;CLASSIFICACAO: GRUPO 1, CLASSE CORES, TIPO 1;SAFRA: NOVO;QUALIDADE: CONSTITUIDO DE GRAOS INTEIROS E SAOS; UMIDADE: COM TEOR DE UMIDADE RECOMENDADA DE ATE 14%;HIGIENICO SANITARIO: ISENTO DE MATERIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, GRAOS MOFADOS, ARDIDOS, GERMINADOS E CARUNCHADOS;ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO ATOXICO HERMETICAMENTE FECHADO, COM VALIDADE MINIMA DE 05 MESES NA DATA DA ENTREGA; LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO 6268/07, INSTRUCAO NORMATIVA 12/08, RDC 259/02, RDC 360/03;LEGISALCAO I: RDC 07/11 E ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;	120456	464533	SACO 1 QUILOGRAMA	15.000
27 COTA 25%	CAFE TRADICIONAL,TIJOLINHO -CLASSIFICACAO: TORRADO E MOIDO, CONSTITUIDO DE CAFE ATE TIPO 8 NA CLASSIFICACAO OFICIAL BRASILEIRA-COB;CLASSIFICACAO II: BEBIDA VARIANDO DE MOLE ARIO, EXCLUINDO-SE O GOSTO RIOZONA;CLASSIFICACAO III: COM UM MAXIMO DE 20% DE DEFEITOS PRETOS, VERDES E ARDIDOS, E AUSENCIA DE GRAOS PRETOS-VERDES E FERMENTADOS;CLASSIFICACAO IV: ADMITINDO-SE GRAOS DE SAFRAS PASSADAS, ROBUSTA CONILLON;CLASSIFICACAO V: ROBUSTA CONILLON;CLASSIFICACAO VI: DESDE QUE O GOSTO NAO SEJA PRONUNCIADO E PREPONDERANTE;PONTO DE TORRA DO CAFE: PONTO DE TORRA MODERADAMENTE ESCURO A MEDIO CLARO;QUALIDADE GLOBAL DO CAFE: COM QUALIDADE GLOBAL ACEITAVEL MINIMA DE 4,5 PONTOS NA ESCALA SENSORIAL DE 0 A 10 DO LOTE ENTREGUE;GRAU DE IMPUREZA DO CAFE: IMPUREZAS (CASCAS E PAUS) EM G /100GMAXIMA DE 1%;UMIDADE DO CAFE: E UMIDADE EM G/100G MAXIMA DE 5%;LEGISLACAO DO CAFE: OBEDECENDO RESOLUCAO SAA-19, DE 05/04/2010;EMBALAGEM DO CAFE: COM EMBALAGEM PRIMARIA ALTO VACUO (TIJOLINHO) E EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPEL CARTAO;ROTULAGEM DO CAFE: ROTULAGEM IMPRESSA NA EMBALAGEM	5668859	463594amido	PACOTE 0,5 QUILOGRAMA	3.750

	SECUNDARIA;ROTULAGEM I DO CAFE: NAO SENDO TOLERADA A PRESENCA DE ETIQUETA AUTO ADESIVACOM A DESCRICAO DO PRODUTO;VALIDADE DO CAFE: VALIDADE MINIMA NA DATA DA ENTREGA DE 15 MESES;LEGISLACAO: DEVENDO OBEDECER AS EXIGENCIAS DAS RES. SAA-28 DE 01/06/2007, RDC 277/05, RDC 259/02,RDC 07/11, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES;EXIGENCIA DE LAUDO: ELABORACAO DE LAUDO APOSA ENTREGA DO CAFE;				
28 COTA 25%	LEITE UHT/UAT,INTEGRAL CAIXA CARTONADA - APRESENTACAO: INTEGRAL;TEOR DE GORDURA: TEOR DE MATERIA GORDA MINIMO DE 3%;EMBALAGEM: EMBALAGEM ESTERIL E HERMETICAMENTE FECHADA, CAIXA CARTONADA ALUMINIZADA, ACONDICIONADA EM CAIXA DE PAPELAO REFORCADO;LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 370/97 (MAPA),RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERACOES POSTERIORES;LEGISLACAO I: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA;VALIDADE: COM VALIDADE NA DATA DE FABRICACAO DE 120 DIAS E VALIDADE MINIMA DE 90 DIAS NA DATA DA ENTREGA;	1484044	445995	Caixa com 01 litro	18.750

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 1.544.144,50

Conteúdo Sigiloso | Justificativa: O sigilo dos valores das propostas no pregão eletrônico é crucial para garantir a competitividade e a imparcialidade do processo, evitando conluio entre fornecedores e assegurando a seleção da proposta mais vantajosa.

Neste ponto, consigno o atendimento aos ditames e parâmetros especificados no decreto nº 67.888/2023, inclusive a observância das orientações do Tribunal de Contas deste ente federativo, no que tange a validade dos preços referenciados.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A decisão de parcelar a aquisição GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS foi tomada após uma análise cuidadosa e conforme os requisitos do Artigo 40 da Lei 14.133/21. A seguir estão as razões para essa escolha:

Expectativa de Consumo e Condições de Armazenamento: O planejamento de compras levou em conta a expectativa de consumo e as condições adequadas de guarda e armazenamento, que garantem a integridade dos materiais sem risco de deterioração.

Parcelamento: Embora o princípio do parcelamento deva ser aplicado quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso, no caso específico desta aquisição, a divisão em lotes se mostrou adequada. A avaliação técnica indicou que o parcelamento traria benefícios econômicos significativos .

Mercado e Competitividade: A análise das peculiaridades do mercado local revelou que a aquisição parcelada promove uma maior competitividade entre os fornecedores, evitando a concentração de mercado e ampliando a competição. Isso se alinha com o dever de buscar a economicidade e atender aos parâmetros de qualidade.

Eficiência Logística e Administrativa: A logística de entrega e o processo administrativo são simplificados com a compra , reduzindo custos associados ao transporte, armazenamento, e gestão de contratos, além de assegurar a disponibilidade parcelada dos materiais necessários para o funcionamento das cozinhas.

Portanto, a decisão de parcelar a aquisição está embasada em uma avaliação técnica que considerou todos os fatores relevantes, conforme exigido pela legislação, garantindo que as necessidades da unidade prisional sejam atendidas de maneira eficiente e econômica.

Além do mais, não há de se falar em entregas não parceladas, haja vista o consumo diário para preparo das refeições.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O planejamento para a aquisição dos GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PESTOCÁVEIS foi conduzido com base em uma análise detalhada das necessidades de consumo, levando em consideração as condições de armazenamento para garantir que o material não sofra deterioração. Este planejamento busca atender aos princípios de economicidade, qualidade, e eficiência operacional. Expectativa de Consumo e Armazenamento: O planejamento levou em conta a previsão de consumo para o período, garantindo que a quantidade dos materiais adquiridos atenda às necessidades operacionais sem exceder a capacidade de armazenamento seguro e adequado.

Avaliação do Parcelamento: O princípio do parcelamento foi considerado, avaliando sua viabilidade técnica e vantagem econômica. A análise revelou que, neste caso, a divisão em lotes proporcionaria benefícios econômicos significativos, podendo impactar negativamente na padronização e qualidade dos materiais.

Contratação: A estratégia de contratação foi definida para maximizar a eficiência e minimizar os custos, seguindo rigorosamente os princípios legais e as diretrizes estabelecidas no planejamento.

Compra Parcelada e Competitividade: Optou-se por uma contratação única para garantir economia de escala, obtendo preços mais vantajosos e mantendo a padronização do produto. Isso também favoreceu a competitividade entre fornecedores, evitando a concentração de mercado.

Eficiência Administrativa: A contratação foi planejada para simplificar os processos logísticos e administrativos. A entrega parcelada reduz a complexidade na gestão de contratos, transporte e armazenamento, resultando em uma operação mais fluida e econômica.

Conformidade Legal: Todo o processo de planejamento e contratação está em conformidade com o Artigo 40 da Lei 14.133/21, assegurando que todas as aquisições sejam realizadas com transparência, responsabilidade fiscal, e respeito às normas vigentes.

Há alinhamento entre a contratação e planejamento, porquanto o objeto está devidamente previsto no Plano de Contratações Anual 2026, nos termos do Decreto estadual nº 67.689, de 3 de maio de 2023, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 96291141000180-0-000036/2026;

II) Data de publicação no PNCP: 16/06/2025;

III) Id do item no PCA: 518;

IV) Classe/Grupo: 8940;

V) Identificador da Futura Contratação: 380153-46/2026

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Cumprimento do cardápio padrão SAP.

A presente licitação, tem por finalidade a busca do melhor preço, otimizando os recursos financeiros.

Proporcionar a continuidade do fornecimento de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS, evitando a descontinuidade no preparo das refeições.

Essa medida reduz aquisições emergenciais, previne transtornos operacionais e garante a continuidade dos serviços. Ao viabilizar a realização regular das atividades, a aquisição reforça o cumprimento das funções institucionais do Estado, refletindo positivamente na qualidade da prestação do serviço público.

13. Providências a serem Adotadas

As providências a serem adotadas devem assegurar que todas as etapas do processo — desde a aquisição dos materiais, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, até a sua correta utilização — sejam devidamente planejadas, executadas e monitoradas. A gestão eficiente desses recursos é essencial para garantir economicidade, efetividade e transparência na aplicação dos recursos públicos.

Tais providências devem ser executadas de maneira articulada, garantindo que o material adquirido esteja plenamente disponível, em condições adequadas para uso, contribuindo para o início e eficiência das atividades administrativas e operacionais.

Considerando a necessidade identificada da aquisição dos GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS, será providenciada a elaboração de matriz de risco e de termo de referência visando à realização de processo licitatório, nos moldes da Lei nº 14.133/2021.

Resumidamente, as providências serão:

- Avaliação de Necessidades: levantamento de itens e suas especificações.

- Planejamento Orçamentário: Alocar recursos financeiros necessários para compra.

- Definição de Especificações: Elaborar Termo de Referência, com especificações e quantidades.

- Processo de Licitação: Realizar a licitação de acordo com normas legais e selecionar a proposta mais vantajosa.

- Logística e Armazenamento: Planejar entrega e armazenamento para evitar danos e perdas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

No presente caso, não foram identificados impactos ambientais relevantes decorrentes da contratação

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

DECLARO VIAVEL A CONTRATAÇÃO

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

FRANCIELE CAMILA CAMOLESI DA COSTA

CHEFE DE SERVIÇO DE ADMINISTRAÇÃO

Assinou eletronicamente em 19/08/2026 às 15:35:05.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - cotação-detalhado-73-2026.pdf (2.13 MB)
- Anexo II - cotação-resumido-73-2026.pdf (224.6 KB)